



大和郡山市いちじくワイン協議会が届ける「無花果の一滴」が好評 ～ 新しい商品づくりを通してシビックプライドの醸成を目指す ～

■市特産品いちじくを使ったワインづくりに着手

金魚の街として知られる大和郡山市は、特産品の「いちじく」を使ったワインの醸造を手掛けている。奈良県のいちじく生産量は全国7位*で、うち9割を同市が占めている。市内には5つの出荷組合があり、約50名が生産。主に大阪都市圏に出荷している。生産地としてのブランド化といちじくを加工した商品の開発が課題となっていた中、金魚以外に地域の特産品として構想されたのが地元産いちじくを使用したワインの醸造であった。

令和元年11月、大和郡山市、大和郡山市商工会、(一社)大和郡山市観光協会、JAならけん郡山・生駒地区統括部、奈良県北部農業振興事務所の5団体で構成された「大和郡山市いちじくワイン協議会」が発足し、大阪府立環境農林水産総合研究所の監修・協力のもと、レシピの開発とワインの商品化が進められた。

※農林水産省「平成30年産特産果樹生産動態等調査」

■いちじくワイン「無花果の一滴」の売行き好調

ワインの醸造は、大阪河内地域で豊富な実績のある飛鳥ワイン株式会社がこの実験的な取組に参加。半年以上試行錯誤した結果、いちじくに由来する淡く透き通ったピンクの色合いと上品な甘い香りが楽しめるワインが完成した。

「無花果の一滴」と名付けられたこのワインは、果実の豊潤な香りを引き出すことにこだわり、品質の良い原料がふんだんに使用されている。スパークリングワインは、伝統的なシャンパーニュの製法を応用し、酵母を添加して瓶内二次発酵により炭酸ガスを自然に発生させる方法をとっている。ラベルデザインは、市の連携協定先である関西文化芸術高等学校の校内公募で最優秀賞を受賞した作品を採用。高校生が瑞々しい感性でデザインしたという点でも話題となった。

「無花果の一滴」は、令和2年2月の発売開始から今年で3回目を迎える。初年度は原材料となるいちじく1.0t分、約1,800本、次年度は同1.7t分、約4,100本のワインが市内の小売酒販店や大型スーパーで売られ、2年続けて2ヶ月で完売するほど好評。店舗には新聞やインターネットで情報を得た他府県の方からも多くの問い合わせがあったという。今年度は、いちじく2.0t分、約5,600本(720ml:2,400本、360ml:2,400本、スパークリングワイン750ml:800本)を販売開始した。

■新しい商品づくりを通してシビックプライドを醸成

市は「無花果の一滴」を地域の定番商品として定着させるとともに、ブドウが原料であるワインに代わる新たな選択肢の一つとしてホテルやレストランでも嗜好されることを目指している。また、いちじくを原料としたシリーズ商品として「ドライいちじく」や「シロップ漬け」の開発にも取り組んでいる。今年2月より試作品の販売を行い、市特産品のいちじくの魅力を広めている。

大和郡山市担当課では、「『無花果の一滴』を始め、新しい商品づくりを発信することで、市民が地域の特性や独自性に誇りを持つ『シビックプライド』を醸成する一翼を担いたい」と話す。

(八木陽子、村井 渚)



いちじくのドライフルーツとシロップ漬け(左) いちじくワイン「無花果の一滴」ラインナップ(右)

【お問い合わせ先】

大和郡山市いちじくワイン協議会事務局
大和郡山市役所 産業振興部
農業水産課 農業・金魚係
TEL (0743) 53 - 1151 (内線 554)
FAX (0743) 53 - 1049